



## EDITIE SEPTEMBER 2022

### DEZE KEER

Zware tijden, energienoodnummer, training, cybercriminelen, makelaardij en nieuws.

### Actueel

## Moeilijke tijden horecasector

Voor de horecaondernemer wordt het steeds moeilijker om rond te komen.

- Stijgende energie- en grondstofprijzen
- Hogere (jeugd)minimumlonen
- Personeelsproblematiek

En daar bovenop hebben veel huishoudens minder of zelfs helemaal geen geld over om nog iets leuks buiten de deur te doen. Het zijn sombere tijden voor onze mooie sector.

Bij Horecaadviesbureau.nl denken we graag met jou mee. Zo hebben wij een paar goede tips & trics die jou kunnen helpen. Ga met ons in gesprek en wie weet zorgen we al direct voor een beetje rust in je hoofd.

## Onbetaalbare energierekening? Bel het noodnummer

Gas- en energierekeningen die onbetaalbaar worden. Niet alleen thuis worstel je ermee, maar ook in de zaak. De eerste restaurants die vanwege de hoge kosten de deuren hebben gesloten, zijn een feit.

Daarom is er een speciaal noodnummer in het leven geroepen voor horecaondernemers. Dit is een initiatief van de Horeca Alliantie. Je kunt hier je verhaal en gedachtes kwijt.

De binnengekomen reacties worden overhandigd aan de Tweede Kamer in Den Haag. Het noodnummer zal in ieder geval vijf weken actief zijn.

Wil je er gebruik van maken? Je kunt bellen of appen naar: 06 119 25 907. Mailen kan ook via: [info@horecainnood.nl](mailto:info@horecainnood.nl)

[Meer weten? Klik hier voor meer informatie](#)

## Meer betrokkenheid van medewerkers?

Wil je dat jouw medewerkers echt betrokken zijn bij hun werk en jouw zaak? Volg dan eens samen een training. Leuk voor het groepsgevoel én jouw horecaonderneming.

Denk bijvoorbeeld aan een koffietraining, cursus hygiëne of een lesje in wijnadvies geven. De medewerkers doen op een leuke manier kennis op en het laat zien dat ze zich binnen jouw bedrijf kunnen ontwikkelen.

[Meer weten over de verschillende trainingen?](#)

## Bescherming tegen cybercriminelen

Handig, zo'n reserveringssysteem dat gasten zelf invullen. Maar pas op! Dat vinden cybercriminelen ook. Via malware proberen zij bijvoorbeeld de creditcardgegevens van klanten te stelen. Gelukkig kun je genoeg doen om automatiseringssoftware zo veilig mogelijk te gebruiken. Gebruik bijvoorbeeld tweestapverificatie.

Wil jij weten of jij goed bezig bent? Vraag dan naar onze digitaliserings- en automatiseringsscan.

[Klik hier om contact op te nemen over de scan](#)

## Makelaardij

### Restaurant



#### Te koop

Dit prachtige restaurant staat in hartje Utrecht. In een bekend horecastraatje, waar dagelijks veel mensen doorheen komen. De kans om hier iets te kopen of huren, heb je dan ook niet vaak. Een horecaondernemer die hier eenmaal zit, gaat niet snel weg. Het pand leent zich voor verschillende concepten. Ondanks dat het smalle straatje anders doet vermoeden, is het behoorlijk ruim binnen. Er is zeker plaats voor 70 man. Dus wil jij op een toplocatie in Utrecht zitten? Grijp dan snel je kans.

Circa 150 m2

**Utrecht**

[Meer informatie](#)

### Hotel/horeca



#### Te koop

De Utrechtse Heuvelrug is een geliefde plek onder wandelaars en fietsers. Na die inspanning willen zij graag neerploffen op een terras. Of lekker opwarmen binnen, natuurlijk. Gezellig met een hapje en drankje erbij. Of het nu een kopje koffie met iets lekkers of een uitgebreide maaltijd is. Daarom vind je dit restaurant in dit mooie en bosrijke gebied. Buiten is er plek voor zo'n 60 mensen. Binnen kun je er wel 100 kwijt. Het is een ruim pand met twee verdiepingen. Het huidige restaurant dat erin zit, staat erg goed aangeschreven.

Circa 250 m2

**Utrecht**

[Meer informatie](#)

### Eetcafé



#### Te koop

Op een toplocatie in de oudste stad van Nederland, zit dit mooie restaurant met een ruim terras. De ligging is erg goed. Mensen die van het station naar het centrum van Nijmegen lopen, komen gegarandeerd langs het pand. Wat het daarom ook erg geschikt maakt voor een bezorg- en afhaallocatie. In het verleden was er een open keuken. Als jij dit ook graag wil, is het gemakkelijk weer in die staat terug te brengen. In de zomer zit je ook perfect met de Nijmeegse Vierdaagse en bijbehorende feesten.

Circa 160 m2

**Nijmegen**

[Meer informatie](#)

[Alle panden en exploitaties](#)

## Nieuws

- [Hoe maak je een horecastage \(weer\) aantrekkelijk?](#)
- [Energietarief van 80.000 euro per maand: 'Er gaan flink klappen vallen in de horeca'](#)
- [Nieuwe inzichten, trends en internationale cijfers alcoholvrije dranken](#)
- [Het WK in de winter; extra omzetmomenten voor restaurants](#)
- [Horeca komt met noodnummer om hoge energieprijzen: 'Ondernemers kunnen het niet langer alleen dragen'](#)
- [Welke soorten schuldenregelingen zijn er?](#)
- [KHN: 'Compenseer energielasten en verlaag werkgeverslasten'](#)

[Alle nieuwsberichten](#)



Deze e-mail is verstuurd aan {{email}}.

Als je geen nieuwsbrief meer wilt ontvangen, kun je je [hier afmelden](#).

Je kunt ook jouw [gegevens](#) inzien en wijzigen.

Voor een goede ontvangst voeg je [marketing@horecaadviesbureau.nl](mailto:marketing@horecaadviesbureau.nl) toe aan jouw adresboek.